

MENÚ FIDEOS "ROSSOS"



*Menú degustación.
Del 20 de abril al 6 de mayo
Mínimo 2 personas.*

APERITIVOS

*"La barca del abuelo"
(3 pequeños snaks delicatessen)*

COMO ENTRANTE:

*Ostra gratinada
con crema de algas y
fideos de arroz crujientes*

DE PRIMERO:

*Céleri con pasta kataifi,
boletus y trufa*

DE SEGUNDO:

*Degustación de crema de
bogavante y morcilla marinera
de fideos negros*

DE TERCERO:

*Fideos "rossos"
con espardeñas, chipirones
y alioli de erizo de mar*

DE POSTRE:

*"El pino redondo"
(degustación de postres)*

*Bombonería de
Casa Macarrilla 1966*

Pan y salsas

45,00€
(IVA incluido)

Este menú se sirve por mesa completa.

MENÚ FIDEUS ROSSOS



*Menú degustació.
Del 20 d'abril al 6 de maig
Mínim 2 persones.*

APERITIUS:

*"La barca de l'avi"
(3 petits snaks delicatessen)*

COM A ENTRANT...

*Ostra gratinada amb
crema d'algues i
fideus d'arròs cruixents*

DE PRIMER:

*Céleri amb pasta kataifi,
ceps i tòfona*

DE SEGON:

*Degustació de crema de
llamàntol i botifarra marinera
de fideus negres*

DE TERCER:

*Fideus "rossos"
amb espardenyas, calamarsets
i allioli d'eriçó de mar*

DE POSTRES:

*"El pi rodó"
(Degustació de postres)*

*Bomboneria de
Casa macarrilla 1966*

Pa i salses

45,00€
(IVA inclòs)

Aquest menú se serveix per taula completa.